
Retratos de Vino
Francesc Ferré
[publicacions]
urv
BURTON

www.retratsdevi.cat

DO Terra Alta

Francesc Ferré

TEXTO: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFÍAS: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2016

No perdamos la sensibilidad y luchemos por conservar nuestra historia,para que en un futuro nos podamos sentir orgullosos de los corberanos que un día se dieron la mano e intentaron salvarlo que los abuelos de sus abuelos les dejaron.

Joaquim Clua Julià

No perdem la sensibilitat i lluitem per conservar la nostra història,
perquè en un futur ens puguem sentir orgullosos dels corberans
que un dia es van donar les mans i van intentar salvar
el que els avis dels seus avis els hi van deixar

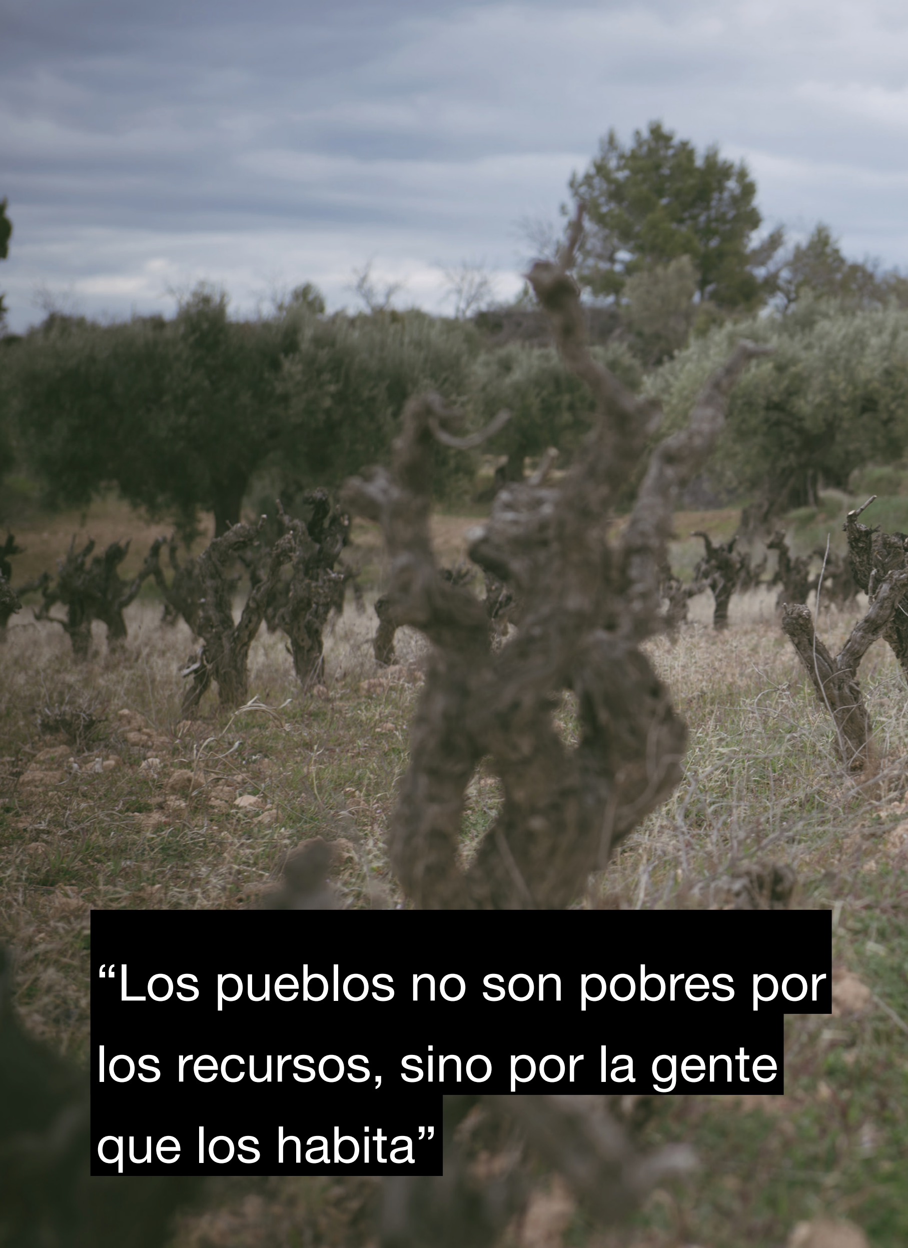
Joaquim Clua Julià

«Por el Pueblo Viejo de Corbera deberíamos andar descalzos, es un santuario». Calles completamente vacías y casas en ruinas bajo un sol radiante de finales de febrero y un cielo azul salpicado por unas nubes que el cierzo ha deshilachado. Estamos ante uno de los escenarios más dantescos de la guerra civil española, en una comarca, la Terra Alta, que ha vivido aislada mucho tiempo. «Somos la quinta provincia», resume resignado Francesc Ferré, el joven enólogo de Celler Frisach. El arte apuntala el Pueblo Viejo con el *Abecedario de la Libertad*, comenzando por una inmensa *A* de forja, en el acceso, aunque, para él, la *Ç*, de *falç* ('hoz', en catalán), es la que guarda un significado más especial: «Las letras deben llevar a las palabras, y de estas debe surgir la fraternidad». En el *Abecedario de la Libertad*, 25 artistas comprometidos con este objetivo se han unido en un monumento único y universal por la paz.«Los pueblos no son pobres por los recursos, sino por la gente que los habita». Rotundo en sus afirmaciones, Francesc se debe al territorio que lo ha visto nacer y exalta la tradición campesina familiar y los episodios cruentos que en el siglo xx sufrieron los habitantes de Corbera. «Todas las casas del Pueblo Viejo hacían vino para consumo propio, al igual que elaboraban pan. Entre los escombros se descubren lagares con azulejos y lagaretas. Hoy en día un hombre consume una media de 3.500 kilocalorías, mientras que antes consumía 7.000. Se alimentaban con un buen pedazo de pan, cuatro higos, dos almendras, dos avellanas y un buen vaso de

vino para coger fuerzas y trabajar la tierra —relata—. Hasta dos años después de la batalla del Ebro nadie pudo volver a elaborar vino. Las viñas de Corbera quedaron arrasadas. La gente del pueblo sobrevivió con el reaprovechamiento de la metralla». Francesc cursó los estudios de primaria y secundaria en diferentes centros educativos de la Terra Alta (Ascó, Corbera d'Ebre y Gandesa) y la especialización enológica la hizo en la escuela Jaume Ciurana de Falset, primero, y en la Facultad de Enología de la URV después: «En Falset aprendo el cómo y en Tarragona el porqué». En su tarjeta de visita pone que es payés, y a mucha honra, y tampoco falta el sello «Soy autóctono», que también encontramos estampado en las cajas de cartón del vino. Mantiene intacta la fidelidad a sus orígenes, tan grande como el respeto que le tiene a la tierra. Desde la cota 402 de Corbera d'Ebre, posición estratégica para vislumbrar en 360 grados el paisaje agreste de la comarca, reivindica los vinos de trinchera; y no es exagerado decir que conmueve a los visitantes con un relato sincero antes de iniciarlos en la cata: «Os tengo que enseñar algo muy grande, espectacular. Lo que veis aquí no se paga con dinero». «El territorio no pasa de moda y nuestros vinos tienen una relación muy estrecha con él. Es un vínculo que puede considerarse clásico, pero está ahí. Tenemos olivos, almendros y viñedos, también algunos melocotoneros. Somos esto, ni menos ni más», explica convencido. Le gusta trabajar en la viña; en el laboratorio no puede, pero es de talante inquieto y, entre el

campo y la bodega, deja espacio a la creatividad. «Siempre nos sorprende en la mesa con propuestas de dibujos y nombres para las etiquetas. Entre todos las comentamos y decidimos, pero su opinión a menudo se impone», confiesa Antònia Llop, su madre.Ella es maestra y su padre, que también se llama Francesc, es payés y profesor de autoescuela, porque asegura que la tierra «no da». Su hijo, desde joven, ha compaginado estudios y trabajo en el campo, y le han inculcado la importancia de formarse para ser competente en el mundo de la elaboración del vino y de la empresa. «Su padre le decía que tenía que saber por qué sulfataba», apunta la madre. En 2005, con el apoyo de sus padres, Francesc y su hermano Joan —que está cursando el grado de Ingeniería Agrícola en Lleida— deciden iniciar por cuenta propia la aventura de elaborar vino. Hasta entonces habían llevado la uva a la cooperativa, de la que su abuelo fue socio fundador.«La bodega es un lugar donde se elabora un alimento», otro santuario lleno de silencios, magia y calor, entre lagares antiguos bajo tierra y tinas de acero más nuevas. Sang de Corb, Karme, Vernatxa, L'Abrunet, La Foradada... Paisajes y personajes de Terra Alta, reales e imaginarios, que recuperan valor con el vino. El catalán de la zona, su lengua, aporta tipicidad y singularidad al proyecto, que lo ha llevado hasta los restaurantes con estrella Michelin de San Francisco, por ejemplo.Francesc ha mirado siempre de frente la imagen desoladora del Pueblo Viejo. La recuperación de la memoria histórica es un deber pendiente

y su generación —nietos de quienes sufrieron la guerra— se quiere hacer cargo de ello. Ha encontrado en el vino una manera de no olvidar y de rendir homenaje. Es un acto obstinado, rebelde; y no es casual que la imponente iglesia vieja de Corbera, entre las cicatrices de los enfrentamientos bélicos, sea el escenario de una de las noches más cálidas del vino de la Terra Alta. Entre sorbos de garnacha, bajo el eclipse de la variedad autóctona, hombres y mujeres venidos de todas partes se dan cita para apoyar a los enólogos más destacados de la comarca, que han entendido las palabras de la poetisa Joana Raspall recogidas en la letra *J* del *Abecedario de la Libertad* del Pueblo Viejo: «Que nunca en la tierra haya lugar para el odio y la guerra». «La nuestra es una bodega ecológica. Somos payeses, cultivamos variedades autóctonas. Si nosotros no valoramos lo que tenemos, ¿quién lo va a hacer?».



“Los pueblos no son pobres por los recursos, sino por la gente que los habita”





En el número 26 de la avenida Catalunya de Corbera d'Ebre, encontramos la bodega Celler Frisach, que lleva el apellido de la familia paterna. «De procedencia centroeuropea, de Austria, como Domènech, March, Llambrich, todos acabados en *ch* —explica Francesc Ferré—. Es un apellido raro, habrá un centenar en toda España y todos vinculados con Corbera». La bodega está en los bajos de una casa que en 1930 tenía el mismo uso y que los padres de Francesc adquirieron hace 15 años porque, en palabras de su madre, «se vendía conjuntamente con unas tierras», que era lo que querían comprar. Nada más entrar, la mirada se dirige inevitablemente hacia los antiguos lagares de color granate, aún en uso, testigos de la elaboración de vino a principios del siglo xx.

Francesc había oído más de una vez en el pueblo aquello de «Si no vales para estudiar, para payés» y lamenta el tono con el que todavía se habla de un oficio que ha sido determinante para el país, para la conservación del paisaje, la prevención de incendios y la producción de las cosechas. Además, es una profesión vital para la alimentación. «En Estados Unidos los agricultores están altamente cualificados, pero aquí los que conocen el oficio son gente mayor que se va muriendo —explica—. El riesgo es muy alto. Trabajas duro todo el año y no sabes si una granizada de final de temporada te va a arruinar toda la producción. Nosotros siempre hemos sido payeses; son más de 200 años dedicados a la tierra. Pero sabemos que el vino no es solo vino, es mucho más. Hay mucho valor añadido: es imaginación, es creatividad, tiene un porcentaje intangible muy alto», explica. Se le ve cómodo en esta faceta multitarea dentro de la pequeña empresa familiar.Con estos antecedentes familiares y principalmente por el convencimiento de sus padres, vio que tenía que formarse si quería trabajar la tierra. «Si no estás preparado, no vengas al campo —le decían en casa—. Si tienes que manejar la máquina de sulfatar, no basta con que conozcas la mecánica; lo más importante es saber por qué se usa», le insistía siempre su padre.Del mundo rural no ha desconectado nunca, a diferencia de la tendencia natural de las últimas generaciones. Los estudios de primaria los cursó hasta cuarto en Ascó (Ribera d'Ebre) y los finalizó en Corbera (Terra Alta). La secundaria la hizo en el Instituto de Educación Secundaria de la capital comarcal, Gandesa. Un entorno apacible y amable, inmediato al campo, que hizo que aprendiera tanto en la escuela como en casa. «Cuando éramos pequeños jugábamos a construir cabañas entre los viñedos. Después de horas de entrete-

nernos, cuando ya estaban hechas, las tirábamos al suelo», recuerda con inocencia.Desde muy pronto ha tenido claro que «los pueblos no son pobres por los recursos, sino por la gente que los habita», y es probablemente esta afirmación la que lo ha llevado a superarse constantemente y a adquirir un *know-how* que quiere dejar en Corbera d'Ebre. «Vas a vender vino, no humo. Vas a vender la historia de tu familia. Es muy importante transmitirlo y, para ello, hay que valer, también». Sus años de adolescencia no estuvieron exentos de rebeldía. Se intuye por su forma de ser: clara, directa y valiente. Y lo confirma su madre, que está en la bodega etiquetando el vino L'Abrunet con la nueva imagen, satisfecha de que su hijo haya sabido canalizar su carácter a través de una profesión que le llena. «Su abuelo paterno llevaba el cooperativismo en la sangre y se tomaba muy a pecho los acuerdos de las asambleas, pero cuando Francesc terminó sus estudios vimos que lo mejor era montar una empresa familiar», comenta Antònia. «Quería trabajar en casa porque veía que había mucho que hacer y pensaba que estudiando una carrera en Tarragona solo podría volver a Corbera a ayudar los fines de semana». Su preocupación era atender primero las necesidades familiares, pero los estudios tuvieron que imponerse para afrontar la vida en el campo en mejores condiciones. En la Escuela de Enología Jaume Ciurana de Falset aprendió el cómo y en la Facultad de Enología de la URV de Tarragona aprendió el porqué de las cosas. Pero en el pueblo descubrió otras tantas cosas, relacionadas con valores como la humanidad, el respeto, el civismo y la concordia. Y es aquí donde surge por primera vez en la conversación el pintor Jesús Pedrola, el único artista residente en el Pueblo Viejo, su motor de recuperación. Él es quien impulsó el mural infantil de manos

estampadas sobre barro y círculos de distintos colores. Lo hizo desde la Casa de Cultura de Corbera; ahora la obra da la bienvenida al Pueblo Viejo. Invita a todos a homenajear a los corberanos. Diecisiete años separan la mano del Francesc enólogo de la mano de barro del niño travieso que fue, estampada sobre un verde que seguramente ya le hacía vislumbrar un futuro esperanzador para la comarca. El paso del tiempo le ha dado experiencia y seguridad. Confianza. En los de Corbera y en La Foradada. Diez años después del primer vino de Celler Frisach, en 2015 rinde homenaje al pueblo que lo vio nacer, a la imagen de edificios de planta alta, perforados con pequeñas ventanas. «La comarca de la Terra Alta es una joya que está a 300 metros bajo tierra. Aún falta un tiempo para verla tallada, como está ahora el Priorat», suspira.



He aprendido que no hacen falta secretos, que la información y el conocimiento se tienen que compartir, porque puedes seguir los consejos de otros; pero tu uva es solo tuya

«Los de Enología son unos estudios muy interesantes. Parte de los compañeros de clase, en mi promoción, eran o bien agricultores de diferentes zonas vitivinícolas, de las más reconocidas, o bien estudiantes de Farmacia y Economía que pasaban al segundo ciclo —explica—. Tenía incluso una compañera que no pudo entrar en Perfumería en París y se apuntó en Enología, pero no le gustaba limpiar la prensa». El *glamour* asociado a la figura del enólogo se desvanece cuando uno les mira las manos y certifica que su labor es placentera pero dura. «La gente solo ve la parte bucólica. La enología se ocupa de diferentes aspectos y te puede tocar hacer de todo cuando vas a trabajar. Yo solo digo que no al laboratorio. En las bodegas medianas y pequeñas, que además son la gran mayoría en Cataluña, tienes que ser un todo terreno, tienes que estar preparado para estar en la prensa con un compresor pero también para recibir visitas y llevar la comunicación de tu producto». No le falta razón a Francesc cuando señala el amplio abanico laboral que ofrecen unos estudios plenamente consolidados en Tarragona. Recuerda a compañeros de viaje como Anna Rovira, enóloga en Capçanes; Agustí Torelló, de ATRoca, y el enólogo David Barrieche, que compartió experiencias

enológicas con Toni Sànchez, de Solà d'Ares, y que ahora está inmerso en otros proyectos profesionales en el mundo del vino y el aceite en Vins i Olis Suñer (Ginestar, Ribera d'Ebre). «Cuando estudiaba en Falset, recuerdo que eran los años del *boom* del Priorat y por allí pasaba todo el mundo». Se refiere a las aulas de la Escuela de Enología Jaume Ciurana, donde todavía hay profesionales en activo que Francesc valora, como Toni Alcover, expresidente de la Denominación de Origen Calificada Priorat (DOCa Priorat). En la Universidad, en cambio, hizo los grandes descubrimientos de enología que le han acompañado hasta ahora. Califica de excelentes las clases de Francesca Fort Marsal, con quien profundizó en biología vegetal. «Allí entendí lo que iba a aprender. Cuando sabes cómo funciona el motor de una planta, ya lo sabes todo». Fueron cinco años de estudios: primero Ingeniería Agrícola y luego el segundo grado de Enología, ya en la facultad nueva del Campus Sescelades. «Había días que acababa tarde, a las nueve de la noche, porque desde tercero de Ingeniería empecé a cursar asignaturas de Enología, así que se puede decir que hice las dos licenciaturas a la vez».Tras la etapa de estudiante, que siempre compaginó con el trabajo de payés, ha encontrado ahora una relativa tranquilidad, y se ha volcado en cuerpo y alma en Celler Frisach. «Ahora me dedico exclusivamente a la bodega. La viña me gusta mucho, es una pasión, y también lo es ir a vender». Vive su trabajo los 365 días del año a excepción del 14 al 18 de agosto, san Roque y la Virgen de Agosto: «Esos días son sagrados; no estoy para nadie». En toda esta trayectoria, una década ya, asegura haber aprendido de muchos otros compañeros; por ejemplo, del enólogo Jaume Clua, cuando estaba al frente de la Cooperativa de Bot, durante una vendimia en verano, y también del

profesor y viticultor Agustí Villarroya, ahora ya jubilado. Recuerda una etapa intensa a su lado, tanto en el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI) de Vilafranca como en Reus, estudiando variedades, tratamientos, nuevas formas de cultivo, diferentes técnicas de tratar el gusano de la uva. «Nosotros teníamos que hacer el seguimiento, y nos recorrimos toda Cataluña, de Espolla a Lleida». Fueron dos meses de verano muy intensos. Francesc terminaba a las tres de la tarde en Vilafranca y volvía corriendo a Corbera para entrar la uva en la bodega, en plena vendimia: «Adelgacé 15 kilos —asegura —. La teoría es fundamental, pero hace falta mucha práctica. Debería ser obligatorio para aprobar pasar un año en el Centro Experimental Mas dels Frares, trabajando la viña». «Cuando entras en el mundo del vino, sabes que es muy grande, pero quieres ir a por todas», me cuenta cuando le pregunto por un enólogo que lo haya marcado personal y profesionalmente. Considera a Jaume Clua su mentor y recuerda que, como sutil forma de ponerle los pies en el suelo, le dijo que todo el mundo puede hacer buenos vinos. Francesc explica: «Es de Corbera y es una persona muy normal. De él he aprendido que no hacen falta secretos, que hay que compartir información y conocimiento, porque puedes seguir los consejos de otros, pero tu uva es solo tuya —asegura con criterio—. En los primeros tiempos estuvo muy encima de mí y ahora le pido cada año que pase por la bodega a probar. Tenemos una buenísima relación, desde el principio, cuando hice prácticas en la Cooperativa de Bot y me dio la responsabilidad de las microoxigenaciones. Que confíen en ti en los inicios no se olvida». Es el aprendizaje que más le ha marcado tras el paso por la URV de Tarragona. Con el actual decano de la Facultad de Enología, Joan Miquel Canals, ha tenido un

contacto reciente porque su distribuidor en California, Andrew Yandell, de Trumpet Wine, estaba muy interesado en conocer dónde había aprendido Francesc a hacer un vino que considera excelente. «El decano le contó la historia de la Facultad de Enología, la forma de enseñar a los alumnos y le advirtió de que en las clases se aprende a ser metódico, que es la base para gestionar los conocimientos generales. Se adquieren los fundamentos científicos, pero es después, fuera, donde deben ponerse en marcha», recuerda Francesc. En este sentido, comenta que la enología evoluciona muy rápidamente y reconoce que todas las innovaciones se conocen en el aula, pero sobre papel: «En la universidad la base siempre es la misma, pero van surgiendo nuevas técnicas y aparatos. Por ejemplo, no nos incidieron en el riego, y es algo básico. Me consta, sin embargo, que hay voluntad de adaptarse a los cambios. El decano nos comunicó la voluntad de incluir más diversidad en el área de viticultura».

Andrew Yandell (Trumpet Wine): Francesc me llevó a conocer al decano de la URV cuando se lo pedí: me parece un lugar perfecto como incubadora de nuevos proyectos relacionados con el vino. Estamos en plena revolución del vino español, las variedades propias y las viñas viejas están captando la atención que merecen de la generación siguiente. Estoy seguro de que Francesc, Albert Canela o Mariona Vendrell os lo podrán decir: no es fácil romper el molde, pero ahora que ya lo han hecho, el éxito viene a su encuentro. Están blasfemando contra la última tecnología

> al optar por volver a la vitivinicultura que practicaban sus tatarabuelos, por volver a sus raíces. Trumpet Wine es una empresa joven que se dedica a la importación y distribución de vinos y que tiene su base en San Francisco (California). Doy a conocer vinos elaborados de forma sostenible, con una mínima intervención, a aficionados del área de la bahía de San Francisco y de más allá. <http://www.trumpetwine.com/>

Francesc Ferré es consciente de que, como en todos los estudios, el autoaprendizaje es un grado, pero también está seguro de que primero se debe tener «clara la base científica». Diez años después de pasar por la URV asegura haber aprendido mucho: «Cada año es un mundo. El aprendizaje es permanente, trabajar con variedades de aquí implica buscar la marca de la casa, la máxima tipicidad, pero no es fácil, porque las circunstancias varían con cada añada. Es complicado; aún hace pocos años que me dedico a esto, pero lo que tengo claro es que he aprendido mucho a escuchar a otras personas de diferentes zonas, a enólogos y agricultores. Aunque también sé que nunca nadie tiene toda la razón».

LAS MANOS

"Ni tampoco maduramos
como la fruta ni el trigo.
Verdes y duros seremos
dallados por el tiempo"

"Las manos, que te parecían tan inútiles,
ahora son sarmientos para el fuego"

Montserrat Abelló

¿Qué te dicen tus manos?
Están llenas de señales.

¿Y las de otro enólogo?
¿De cuál? Si las tiene destrozadas, significa que se lo curra, que trabaja la tierra, que estruja la uva con las manos. Es el sello de identidad de los enólogos, se ve de lejos quién vendimia, quién lo vive, quién se involucra...

¿Y las de un sumiller?
Movimiento, los sumilleres mueven muchos los dedos.

¿Y las de un profesor?
Veo ciencia. Son rigurosas, con el pulso firme.

¿Y las de un crítico de vinos?
Deberían estar manchadas de tinta, y también de recorrer el territorio para conocer al viticultor. Para criticar el trabajo de otro debes ponerte en su piel. Yo le diría: «Te dejo dos tiras de uva y estos dos depósitos, y haz lo que puedas en las mismas condiciones que yo; luego lo comentamos».


VINO Y PROYECTO DE VIDA

Tenemos el placer de embotellar el tiempo

«El vino es un alimento para obtener placer, y el nuestro es un proyecto de vida que se fundamenta en la búsqueda de la máxima calidad y en la ecología». En la Terra Alta se concentra el 90% de la producción de garnacha blanca de toda Cataluña y el 33% de la producción mundial. Celler Frisach hace bandera de la variedad autóctona, pero también reivindica la elaboración de tintos. «Siempre explico que hay tres tipos de vinos: los *vaca lechera*, que te dan poco margen pero tienen una rotación alta; los *cascabel*, que son los que suenan y quien los quiera comprar tiene que venir a la bodega, y los vinos *estrella*, que se suelen vender en el extranjero y de los que hacemos poca producción. Estos últimos son los *top*». Tiene claro que debe repartir el juego entre estas tres categorías y, por esta razón, cada referencia se elabora conscientemente para entrar en una de ellas. «Debemos fidelizar al cliente con el contacto directo y mucha flexibilidad», explica Francesc Ferré junto a su madre, Antònia Llop, que compagina el trabajo de maestra en la escuela Doctor Ferran de Corbera con la bodega, en la que siempre echa una mano. El día que nos encontramos colabora etiquetando. «Si el domingo por la tarde nos llama Josep de El Perelló diciendo que le falta vino, cogemos el coche y vamos» —reconoce con satisfacción—. Y hasta hace muy poco etiquetábamos a mano, una a una, cada botella. ¡Imagínense qué trabajón! Ahora por fin hemos podido comprar una máquina». «Mis Reyes son los depósitos de acero», dice entre sonrisas Francesc. Las inversiones se hacen con cuentagotas y el proyecto familiar siempre es lo

primero de la lista.«Tenemos una explotación agraria, somos payeses, pero al mismo tiempo somos empresarios y tenemos que sacarle el máximo rendimiento a nuestro proyecto. Siempre nos ponemos el horizonte bien lejos, pero es el mercado el que te pone en tu sitio», comenta Francesc. Cansado de ver que su familia cobraba por debajo del precio de coste de los frutos que obtenían del campo, decidió emprender la aventura de elaborar vino por cuenta propia. «La garnacha la vendíamos a 9 céntimos de euro y dejamos de vender la uva a terceros». Toca moverse. Invertir tendencias. Tiene bien presente la archiconocida sentencia de Sigmund Freud: «Si deseas algo nuevo, haz algo diferente».«Nosotros estamos satisfechos porque vemos a los dos hermanos contentos liderando el negocio —explica la madre—. Es un trabajo sacrificado, pero cuando lo haces a gusto es un placer; como ir a Tortosa, al Paiolet, a llevar unas cajas de vino cuando haga falta, aunque sea fin de semana». En 2005 entró por primera vez uva vendimiada en la bodega, a 17 grados, y durante dos meses la dejaron con la brisa en los depósitos de cemento: «Tuvimos una cosecha y una producción muy buenas, pero todo estaba por hacer y vinificar fue un reto. Tuvimos que recuperar los depósitos con prisas. Teníamos una despalilladora muy vieja y durante dos o tres años nos lo tuvieron que dejar todo». Las aventuras de la primera campaña ahora no son más que anécdotas, pero lo vivieron con sufrimiento. Los bajos de la casa eran, igual que en casi todo el pueblo, el típico corral para animales que reconvirtieron en bodega. El padre, con la ayuda de la excavadora, hizo sitio en el sótano para almacenar los vinos y facilitar las tareas de etiquetado y existencias. «Estamos contentísimos con la perspectiva del tiempo, pero han sido años de esfuerzo y sacrificio»,

explica Antònia. Celler Frisach llega a su décimo aniversario sin hacer ruido, con discreción y determinación, igual que en los últimos años. Para conmemorarlo presenta La Foradada, un vino natural de garnacha blanca. Con una producción muy limitada, solo 3.000 botellas, sumilleres de prestigio como Cèsar Cànovas, de Monvínic, ya han tenido el privilegio de probarlo mientras se acaba de afinar en tina de acero: «Es un pedazo de vino, buenísimo. Estaba espectacular. Francesc es un enólogo con mucho criterio, que se plantea muchas preguntas. Es humilde, siente pasión por la tierra... Al fin y al cabo, los buenos elaboradores de vino tienen ese denominador común». Le admira la coherencia que él mismo manifiesta cuando habla de la tendencia de los vinos naturales: «No deja de ser un vino. Creo que para hacer bien las cosas siempre hay que ser ecológico en la viña. Pero hay que decir, también, que no vale todo. Si un vino natural tiene un defecto, no es un buen vino. Debemos huir de modas y esnobismos; las cosas hay que hacerlas porque se cree en ellas y porque se pueden demostrar —razona poniéndose serio—. La Foradada es un vino natural en el que busco la amplitud de la variedad, los orígenes, mientras que en la garnacha de L'Abrunet busco la longitud. Es un vino que puede aguantar entre 5 y 8 años». La Foradada es un vino sin sulfitos, pero Francesc se aventura a decir que todas sus referencias «son naturales»: «Identificas el paisaje, los olores que te llegan al pasear por los viñedos: acícula de pino, romero, tomillo.... Defiendo que todo sea autóctono y autónomo». «En mi casa somos como una piedra en el zapato con todo (lo que aquí llamamos *tocar el potet*)», me advierte Francesc en una segunda conversación sobre el vino natural. «Es cierto que la garnacha es oxidativa y que se estropea con solo mirarla, pero quería

desmitificarlo, porque si trabajas con mimo puedes tener un resultado positivo para un vino sin aditivos —comenta—. Pensaba que si no lo probaba, no lo sabría nunca, y por eso decidí sacar al mercado La Foradada, ver cuál era mi base, saber que sin usar nada, obtendría este resultado. A partir de ahí, a los otros vinos también les buscamos su personalidad y que sean de finca». Al vino La Foradada Francesc le ve rusticidad, pero también elegancia. «Es como coger una piedra e irlas juntando; al final tienes una cabaña con tejería». El enólogo Jaume Clua, su mentor, explica que este vino huye de tópicos, después de haberlo probado dos veces y en momentos diferentes del depósito. «Es correctísimo. Está hecho con razones técnicas para que la conservación cubra los mínimos y más. Es muy bueno. A mí el concepto de vino natural me parece que está mal explicado y mal entendido. La buena viticultura convencional ya trabaja con niveles bajos de sulfuroso. A partir de ahí, es cierto que los vinos naturales tienen características especiales y diferenciadoras, pero hay que pasar primero el filtro de la calidad y la perdurabilidad. Los hay que están oxidados o que les canta la volátil. Creo que con los vinos naturales hay que ir con cuidado y antes deberían ser francos y correctos».

> Cuando bebes garnacha, estás probando la Terra Alta. Se crea una conexión entre el producto y el origen

«En Corbera a las golondrinas las llamamos *abrunets*, y la última novedad que presentamos es el cambio de nombre e imagen de los Frisach Coupage y Selección. La nueva etiqueta es la ilustración de un campesino con alas que vuela para vender la Terra Alta por todas partes». Mira con delicadeza las nuevas etiquetas de las dos primeras referencias que elaboró y que apenas acaban de etiquetar. Tocaba hacerlas de nuevo y, en este caso, no ha querido perder la oportunidad de colaborar con un experto en arte. «Conocí a Francesc en la Biblioteca de Móra d'Ebre con motivo de una lectura ilustrada a cargo de Elisenda Roca y un servidor —explica el ilustrador Ignasi Blanch—. Elisenda leía el texto del libro *1714*, de Jordi Sierra i Fabra, que yo había ilustrado, y poemas de autores diversos, al tiempo que yo hacía ilustraciones de gran formato». Reconoce Blanch que desde su intervención en el proyecto *East Side Gallery* sobre el Muro de Berlín en 1990 —era el único representante de España— le han llovido propuestas para dibujar en directo y en gran formato. Móra es uno de esos ejemplos, igual que las paredes del hospital infantil de la Vall d'Hebron.

«Después de vernos actuar, Francesc nos invitó a probar sus vinos en la Cota 402 de Corbera d'Ebre, desde donde el paisaje es magnífico. Es uno de los lugares más emblemáticos de la Terra Alta». El enólogo los llevó a su casa, según sus palabras, lo más grande que se puede enseñar y, a partir de ahí, no tardó en volver a buscar el contacto de Ignasi Blanch: «Me hizo una visita en mi estudio de Barcelona y me propuso hacer la imagen de los nuevos vinos L'Abrunet. Allí mismo, delante de él, creé la imagen, y al día siguiente la recibió para adaptarla a la etiqueta de los vinos». Se entendieron a la primera e Ignasi lo confirma diciendo: «Me gustó mucho la idea por tratarse de vinos ecológicos



y de una bodega familiar pequeña, pero también por el hecho de que una persona tan joven como Francesc mostrara un conocimiento tan profundo de su tierra, un contacto directo con la naturaleza y una predisposición absoluta a hacer crecer su proyecto personal». Ahora Blanch ha vuelto a la Cota 402 para ver volar a las golondrinas y probar los vinos que presumen de una etiqueta llena de arte. «Es como *le petit vigneron de la France*, los vinos de garaje tienen este tipo de etiquetas con ilustración, y nosotros somos unos pequeños viticultores de la Terra Alta y creo que la imagen es adecuada —relata el enólogo—. Por la noche cerraba los ojos y no lograba dormir. Cuando se me ocurrió la idea me alegré, pero luego no paraba de pensar y darle vueltas. Al final creo que hemos dado un salto cualitativo: teníamos un buen producto, pero faltaba el envoltorio. Ahora es más cercano, llama más la atención, nos ayuda a abrir merca-

do». L'Abrunet son dos referencias especiales, las primeras de la bodega y un fiel retrato de las variedades de la D. O. Terra Alta. El Karme es un vino espumoso creado, en palabras de Francesc, «en memoria de las abuelas de casa»: «Un vino hecho y pensado con el corazón. Único, irrepetible, bien arraigado a la tierra, trabajado como lo hacían ellas y presentado en la lengua que hablaban ellas y que nosotros hablamos todavía». Es un espumoso de garnacha blanca que expresa los vínculos con una región, unos orígenes, una identidad, una historia, que marca el carácter de nuestra gente. Contiene el instinto más profundo de nuestra tierra. Como ellas». En la Terra Alta, a la cepa se la llama *vernatxa* ('garnacha'). Según Francesc, «imprime carácter, singularidad y espíritu» a sus vinos. Firme defensor de las variedades autóctonas, el enólogo de la Terra Alta define en la etiqueta este vínculo: «La variedad más arraigada, el instinto más primario de nuestra gente. Una viña que ha



perdurado a lo largo de la historia, virgen, salvaje y marga, como los parajes de nuestra tierra. Tenemos el placer de embotellar el tiempo». Y ha querido volver a los orígenes, elaborando la garnacha blanca como sus antepasados, un vino brisado y de carretel. «Quería expresar la Terra Alta, la veo y me la bebo», comenta. Del mismo modo, recupera antiguas técnicas de vinificar. El suyo es un homenaje constante a los antepasados.Con motivo del 75 aniversario del final de la Batalla del Ebro, con una presentación en pleno verano en el Pueblo Viejo de Corbera, nace un vino de etiqueta y nombre que cautivan:



Un texto conmovedor que refuerza el vino de garnacha y cariñena Sang de Corb, que pasa un año en barrica acabando de perfilar el acento que Francesc quiere lograr. Es el más emotivo de sus vinos, en homenaje a los jornaleros caídos en la Batalla del Ebro. «Es fresco, con concentración, complejidad y sutileza al mismo tiempo», me cuenta mien-

tras probamos todavía en la tina cómo se está iniciando el proceso para dar el perfil de vino que imagina. Es un vino que recuerda que los viñedos de la comarca han sido regados con sangre, la de la guerra civil española, que sembró de minas y miseria el territorio. «Son viñas de 65 años donde crecen unidas variedades de garnacha negra, peluda y cariñena; nosotros pasamos el vino por barrica para domesticar su rusticidad, pero nunca para coger los gustos de otro país». En Celler Frisach defienden la elaboración de vino de variedades tintas y aseguran que «el cierzo y el lebeche ayudan a ventilar, a evitar humedades, y facilitan la elaboración de uva». En palabras de Francesc: «Con nuestras referencias queremos llevar la Terra Alta al mundo». «Cada dos o tres días paso a probar todos los vinos; es un indicador de su evolución. Hay sorpresas increíbles de un día para otro». No se le escapa nada de la bodega, pero tampoco de las diferentes fincas, que repasa a menudo con su padre, viticultor. Las viñas son suyas: algún campo es arrendado y el resto es de propiedad. Al enólogo le gusta dibujar desde la Cota 402 el mosaico que compone su proyecto. La garnacha blanca sale de la finca El Quart (‘el cuarto’), que tiene este nombre porque se tarda quince minutos en llegar desde el pueblo. Es de terreno arcillocalcáreo y pedregoso, en la parte alta de lo que en la zona se conoce como *panal*, característico de la Terra Alta. Allí elabora L’Abrunet y La Vernatxa. En la finca El Molí de la Vila tienen la garnacha negra con el suelo de *panal*. «Son las mejores viñas que tengo», asegura. En Vall de Canelles está la garnacha negra más alta, en arcilla; y en La Creveta, la cariñena. «Es una finca muy antigua y seguramente su nombre era *Creueta*». La que visitamos tiene un encanto especial. Se llama D’allà el Riu y es donde tienen viña vieja mezclada

de garnacha, garnacha peluda y cariñena, y desde donde es posible llevarse una foto de postal de Corbera d'Ebre.

Como el zarcillo que se aferra a la cepa en el logotipo de Celler Frisach, Francesc abraza las diferentes referencias que ha ido creando. Les da vida. «En el tinto de L'Abrunet juego con la orografía y los diferentes tiempos de maduración de la cariñena y la garnacha, porque son variedades de ciclo largo y corto, respectivamente. Buscamos la unión del *ying* y el *yang*, la parte más madura y la más verde. El vino pasa al cemento y durante cinco meses hacemos movimientos con las lías. Busco color y concentración, elegancia, sencillez, fragilidad, fluidez». Le gusta explicar el proceso que sigue cada vino y resaltar que dos cosechas nunca son iguales. «Es igual que las naranjas o cualquiera de nuestros frutos, los melocotoneros o los cerezos que tenemos cerca. El clima es determinante para el ritmo y la maduración», sentencia. La tipicidad no es solo el suelo, la variedad, el clima y la mano del hombre. En Celler Frisach se suma un quinto componente: la lengua. «Quien pierde los orígenes, pierde la identidad», repite a menudo Francesc. Desde sus inicios tuvo claro que quería conservar la lengua de Corbera, el catalán de la Terra Alta, y contactó con Pere Navarro Gómez, doctor en Filología Catalana por la Universitat Rovira i Virgili, para adaptar los textos de sus vinos a la normativa: «él me dijo quién era y se presentó, y cuando me preguntó cómo debería etiquetar el Karme —el vino con el que homenajea a sus dos abuelas—, tuve una sorpresa muy agradable». Optar por escribir en la lengua coloquial de la Terra Alta satisfacía sin duda al profesor Navarro, autor del libro *Aproximació geolingüística als parlars de la Ribera d'Ebre* y director de la tesis doctoral de Olga Cubells Bartolomé «Els parlars de la Ribera d'Ebre. Un estudi geolingüístic».

«Siempre he pensado que la manera de hablar de las personas forma parte de la denominación de origen; es más, la denominación de origen más inmediata de las personas es la lengua. Cuando alguien habla, indica quién es —reflexiona Navarro—. La lengua es un patrimonio inmaterial y creí desde el principio que combinaba muy bien con el etiquetado de un vino de la DO Terra Alta. Celler Frisach ha combinado el patrimonio material (el vino) con el inmaterial (la lengua)». El doctor en Filología Catalana recuerda que fue Antònia Llop, madre de Francesc, quien lo conoció en un curso de verano para maestros en la Terra Alta. Cuando Francesc habló con su madre de la voluntad de etiquetar con el catalán hablado, la madre le sugirió que contactara con Navarro. «A mí me hizo muchísima ilusión y, que yo sepa, es la primera vez que una bodega lo hace. Francesc es osado en dos cosas: por dedicarse a la agricultura y al vino siendo tan joven y por hacer una apuesta clara en la etiqueta por la lengua. Es muy valiente», explica el filólogo. Aunque no son amigos personales, Pere Navarro se siente muy ligado a Celler Frisach, hasta el punto de que se encargó de presentar el vino Sang de Corb: «Me sentí muy a gusto en el acto y con el proyecto: un vino que homenajea a los de Corbera, las personas que dieron su vida por la democracia». Según el profesor Navarro, la tipicidad que marca la lengua hablada «da mucho simbolismo al proyecto» y tiene «más valor aún que sea una persona joven quien lo haga y tenga esta sensibilidad». Explica que en la URV dice siempre a sus alumnos que se debería partir siempre de enseñar a los niños la lengua varietal propia, en lugar de enseñar el estándar. «No hay que desprestigiar la lengua oral. No debemos olvidar que cuando aprendemos una lengua lo hacemos oralmente; luego viene la lectura y la

escritura, pero de pequeños hablamos con familia y amigos con el registro coloquial». Como no sucede así, considera que Francesc ha hecho un acto de transgresión en el buen sentido de la palabra y ha adoptado esta visión sugerida de la lengua para hacer más cercano el vino. Pere Navarro, nacido en Cambrils, pero con ascendencia paterna de Tivissa, conoce desde siempre el catalán occidental. «Es un habla particular, como la que tienen todas las comarcas. Ahora bien, técnicamente y, como es propio en las Terres de l'Ebre, en general, es una lengua que no es homogénea. Tiene rasgos tortosinos y leridanos. En la zona de Corbera convergen ambas características». L'Abrunet (la golondrina) es un nuevo guiño a la apuesta identitaria por la lengua oral de Terra Alta. Orgulloso, Navarro afirma: «Esto cohesiona la comunidad. Las formas lingüísticas que en un principio la mayoría de gente tiene por inferiores se valorizan. Nadie debe sentirse ciudadano de segunda por la lengua».



Si tienes el suelo vivo,
tienes los vinos vivos

«La Fuente de Santa Madrona lo difícil soluciona», explica de camino a la ermita del pueblo, mientras insiste en que la suya es una implicación total en la vida cultural del pueblo: «Participo en los *correfocs*, soy miembro de la Comisión de Fiestas de San Cristóbal». De vuelta de la ermita, punto de encuentro de la fiesta mayor, nos detenemos en Allà el Riu.Garnacha, garnacha peluda y cariñena mezcladas. Viñedos viejos, de más de 65 años, podados hace semanas. Estamos en febrero, pero aquí se poda antes de Navidad. «En el sur de Europa ha habido siempre el problema de

la yesca, que son más de 65 hongos juntos que se cargan el sistema vasoconductor de la viña. Se contagia por las heridas abiertas, que permiten que entren las esporas de los hongos. Por eso podamos pronto y ahora la herida ya está totalmente cerrada. No hay problema de que empiece a hacer buen tiempo», explica de forma didáctica. «Hay que ser muy cuidadoso en la viña. Hay enfermedades que pasan no solo por un corte, sino también por el ambiente y, por tanto, debemos ser muy estrictos con la tierra», explica para terminar diciendo que se ha de tener «una buena base para hacer la mejor uva de la comarca». Cubierta vegetal y cepas rodeadas de fósiles, tréboles, violetas, leguminosas... La tarde se ha oscurecido, pero la biodiversidad de la viña le da color. El de Corbera es un paisaje agrario formado por olivos, almendros, algunos melocotoneros y la viña. «Mi padre ha sido siempre muy consciente de que si quieres vivir de la tierra, debes tratarla bien, de la forma más natural posible». Las yemas todavía están secas, no hay síntomas de lloro, uno de los momentos más emocionantes del paso del invierno a la primavera. «Hasta que el suelo no esté a 12 grados de temperatura la viña no llora. Con el aumento de calor, se activa el sistema enzimático y por la herida de corte sale la sabia», explica con precisión el enólogo. «Este trozo de viña se lo tenemos alquilado a un señor mayor. Le dije que ya se lo llevaba yo porque de aquí podía salir un vino de alta gama». A los pies de la emblemática sierra de Cavalls, 1.000 cepas de tres variedades plantadas en vaso que testimonian el pasado vitivinícola de Corbera. Al fondo, imponentes, unas vistas impagables de La Foradada. Hablamos de los agricultores como conservadores del paisaje, y Francesc Ferré añade: «También evitan los incendios y ayudan a que las zonas deprimidas tengan actividad económica».



> Todo comienza en el viñedo, el origen está en la vid, aunque hay gente que le da la espalda, como también hay vinos sin alma

Traslada a todos la energía que le da la viña y es consciente de que tiene «una faena muy chula». Desenvuelto, suelta entre risas: «Ayudamos a que la gente pierda la conciencia». Comemos juntos en Corbera; en el restaurante cambian las copas para poder probar el blanco de L'Abrunet. «En el lineal del Lidl no puedo defender este paisaje; por eso me interesa tener el vino en lugares que lo puedan explicar», apunta. La restauración es uno de los puntales de su proyecto, así como las vinotecas especializadas, y enumera varias, entre ellas algunas en las que tiene catas previstas, como Tannat y Temps de Terra, en Barcelona. Los vinos de Celler Frisach viajan por las Terres de l'Ebre, principalmente, y por Barcelona capital, Lleida y Andorra; y en cuanto a la exportación, Estados Unidos, Holanda (Ámsterdam) y Alemania. De las 5.000 botellas iniciales se ha pasado ahora a la cifra de 30.000, y nos recuerda que «el margen comercial de cada botella vendida es muy bajo». Es un trabajo arduo que solo endulza la cata de la garnacha blanca joven que compartimos. Le adivinamos la retama, la miel, los almendros. Aromas sugerentes y del tiempo, los mismos que se perciben al abrir la ventana en Corbera d'Ebre. «Para mí, beber vino debe ser un placer. Lo hacemos para disfrutarlo, no tiene sentido de ninguna otra manera». Y este entusiasmo en la elaboración lo traslada también a las redes sociales. «A través de Facebook también vendo cultura de vino, un hábito que tenemos o teníamos y que desgraciadamente se pierde en el núcleo familiar. En casa lo hemos vivido siempre: el porrón sobre la mesa, mi abuelo echando un trago y nosotros mojando pan de vez en cuando —comenta—. Si de pequeño te enseñan a atarte los zapatos, aprendes», asegura Francesc. Del mismo modo, a querer el vino se aprende, pero es consciente de que la

herencia que él ha recibido no es generalizada. «Para mí las redes sociales han sido el salto para dar a conocer mi proyecto. Cuando empecé nadie me conocía y justo cuando empezaba a hacer marca, me ayudaron muchísimo», explica convencido de las bondades de herramientas como Facebook, donde claramente busca «amigos, clientes potenciales y prescriptores». La idea es que los contactos de Facebook, Instagram o Twitter puedan decir: «Veo eso y lo quiero». Pone a su alcance una necesidad o deseo. Además, la presencia en prensa de la marca y los vinos ha ido creciendo; recientemente, un artículo en *La Vanguardia* elogiaba el Sang de Corb. «De buena mañana me dijeron: "sales en *La Vanguardia*", y pensé: "¿qué habré hecho?"», comenta con una sonrisa. Conversamos sobre su estrategia de comunicación, que también coordina él cuando el tiempo se lo permite. «Fotografiar no es trabajo si te gusta, que es mi caso». Mientras tanto, intercambia opiniones sobre la elaboración de sus vinos: «No me gusta dar muchas notas de madera al vino, solo la microoxigenación». Consciente de que el aprendizaje es de por vida, tiene claro que un viaje que no dejará de hacer, cuando la bodega se lo permita, es Nueva Zelanda.



“Nunca antes había probado un garnacha blanca con tanto carácter y tanta frescura, en ningún otro sitio.”
Andrew Yandell

> Francesc ha revitalizado el arte de la vinicultura tradicional de la Terra Alta

«Vinos en la trinchera» es la actividad enoturística que promueven conjuntamente Celler Frisach y la empresa de rutas guiadas Terra Enllà, del periodista Andreu Caralt y la antropóloga y educadora, Maite Hernández. Especializados en la Batalla del Ebro, han visto que los recorridos a pie por el Poble Vell, Sitio Histórico protegido por la Generalitat, son una oportunidad para dar a conocer el territorio y la historia, con una cata de vinos como colofón, en la mítica Cota 402, puesto de mando de la 35.ª División Internacional Republicana. El recorrido comienza en el Poble Vell de Corbera d'Ebre, desde donde, como explican los guías, «se contempla un paisaje sobrecogedor con las evocadoras calles, el conjunto escultórico del *Abecedario de la Libertad*, la iglesia desnuda y el impresionante campanario». Un recorrido repleto de experiencias y relatos que Andrés y Maite presentan en soporte impreso y digital, y que no deja a nadie indiferente. El Poble Vell, en ruinas, es «testimonio único de la Batalla del Ebro». Un viento de cierzo salvaje nos acompaña el día de visita, primer fin de semana de febrero. La ventolera recuerda que las ahora pacíficas tierras quedaron sumidas en el estruendo tiempo atrás. Terra Enllà recuerda que «han transcurrido más de 75 años pero las ruinas siguen ahí [...]. Corbera d'Ebre contempla cómo los viñedos que fueron testigo de la crueldad de la batalla, que sufrieron la destrucción, afloran hoy y devuelven la vida al territorio». La viña es una oportunidad, es el futuro para este paisaje

difícil, agreste y con frecuencia tan incomprendido como desatendido. Ha sido un mosaico de culturas, un espacio de tránsito de diferentes civilizaciones, el epicentro de batallas sanguinarias que muchos quieren olvidar. No así la generación de Francesc, que, siendo del pueblo, reivindica la historia, no quiere que caiga en el olvido, cree que debe servir de ejemplo. Francesc ha encontrado en los vinos la mejor manera de expresarlo y fue el primero en creer en las posibilidades del paisaje para enmarcar las catas de vino. Ahora una alianza práctica y espiritual con Terra Enllà les permite compartir visita. Él dirige la cata en uno los miradores más impresionantes de la comarca y, desde allí, explica peripecias y miserias, la razón de ser de sus vinos. «El nuestro es un territorio virgen; solo tenemos almendros, viñedos y olivos. Es la toscana catalana». Se muestra convencido de la belleza del paisaje y no le falta razón. Sobre todo cuando sale el sol y calienta. Hacia la primavera, con los almendros en flor, la imagen es dantesca, preciosa, impresionante. «A mí me gusta más el otoño porque hay más variedad de colores; la luz es más matizada, los días son para grabar el paisaje desde arriba», comenta Francesc, sabedor de que el fotógrafo que nos acompaña, Maoz Eliakim, lleva un dron en la mochila. Promete avisar para filmar desde el aire la comarca. «Como iba diciendo, había estado buscando a Francesc durante algún tiempo antes de encontrarle. La Terra Alta es un paisaje asombroso, la Toscana de Cataluña, como dice Francesc. Las elevaciones montañosas, el sol, los vientos diarios y el terreno pedregoso le conceden un potencial que me han hecho volver una y otra vez, en busca de vinos que lograran expresarlo». Andrew Yandell tenía claro que el paisaje de la Terra Alta tenía que dar vinos con mucha personalidad y no cejó en su empeño hasta dar

con Francesc. «Le preguntaba a todo el que quisiera escuchar si sabían de un buen garnacha blanca de la Terra Alta, pero era en vano. Y fue así hasta que llegó el día, cenando a altas horas con Albert Canela y Mariona Vendrell (Succés Vinícola), con una botella de un increíble Carriel dels Vilars 2001, Brut Nature Reserva, del Empordà. Me inspiraron con su particular visión del *trepat* (¡su nuevo Parellada es delicioso!), y fueron unos de los primeros productores con los que me comprometí, por lo que tengo entera confianza en su criterio». Se pusieron en contacto a través de los enólogos Mariona y Albert, que tienen su proyecto vitivinícola en el vivero de bodegueros de Barberà de la Conca, un proyecto pionero a nivel europeo. A Francesc lo conocían porque habían estudiado juntos en la Universitat Rovira i Virgili: «Me hablaron de un chico de la Terra Alta con el que habían estudiado y que trabajaba con garnacha blanca, en Corbera d'Ebre, y aunque ellos no lo habían probado, me pasaron su número».

Andrew Yandell no tardó en entrar en contacto con Francesc. Trumpet Wines lo tuvo claro desde el principio. Mariona y Albert eran unos elaboradores de vino increíbles, por lo que seguro que su recomendación sería excelente. Las sensaciones que nos traslada Andrew hablan por sí solas: «Francesc y yo probamos su vino durante una cena, en Vilalba dels Arcs. Nunca antes había probado un garnacha blanca con tanto carácter y frescura, en ningún otro sitio, mucho menos en la Terra Alta. En lugar de esperar a que la uva estuviera completamente madura y gorda, se vendimiaba tan pronto como estaba lista, a veces una semana antes que sus vecinos. Las cepas aún tenían *terroir* en aquel punto, antes de que el carácter de la variedad anegara los matices de la arcilla calcárea. Los vientos continuos



que acariciaban Corbera, hasta los molinos de viento, mantenían la acidez de la uva y mantenían bajos sus niveles de azúcar mientras iba madurando, con lo que se lograba un vino complejo, refrescante. Lo que hacía que aquel caldo fuera tan especial era una combinación de su suelo y su cultivo, además de su método tradicional de hacer el vino. Evidentemente, no se podía obtener aquel toque mineral y aquella larga persistencia que Francesc lograba en su vino sin ese suelo vivo, ni su carácter sin su levadura propia. En lugar de recurrir a aditivos químicos, a la sobreextracción o al exceso de azufre, empleaba una técnica casi caída en el olvido: la cofermentación. Fermentaba sus blancos con los hollejos para estabilizar sus creaciones».

Se nota que conoce bien el vínculo con el terruño de Francesc, su cuidado y su empeño, pero también cómo se



desarrolla todo el proceso de elaboración rebuscando en la tradición nuevas formas de expresarse. Aprecia los vinos de Celler Frisach y la labor de su joven enólogo, y afirma con rotundidad que «Francesc ha revitalizado el arte de la vinicultura tradicional de la Terra Alta».

Ciertamente, el perfil de sus clientes parte de unas mismas raíces: «Los vinos salen de suelos vivos de cultivo orgánico de pequeños productores, fermentan con levaduras naturales y no se les añade nada, tan solo un toque de SO_2, a veces». En su cartera tiene a Sara Pérez i René Barbier, viticultors de la DOCa Priorat; Mas Candí, DO Penedès; Carriel dels Vilars, DO Empordà, y Succés Vinícola, DO Conca de Barberà, entre otros. Andrew Yandell sentencia: «Yo estoy tremendamente agradecido de trabajar con gente tan auténtica, seria y cargada de talento, porque ellos son los que hacen que Trumpet Wine sea lo que es. Tengo vinos de diez productores en California, y habrá más».

Es con él que los vinos de Celler Frisach han viajado lejos; probablemente San Francisco sea el punto conocido más alejado de la Terra Alta donde se comercializan sus vinos. El trabajo de Andrew ha sido imprescindible para posicionarlo en restaurantes de la costa oeste estadounidense con estrella Michelin: «Vendo los vinos de Francesc en toda la zona de la bahía (San Francisco, Oakland, etcétera) y los llevaré más al sur, a Los Angeles, cuando abra mercado allí, este verano». La aventura americana de la garnacha ya está en marcha y Francesc tiene ganas de verlo en primera persona este verano. Andrew Yandell ha sabido posicionar sus vinos en restaurantes, vinaterías y bodegas: «Cada uno de los vinos de Francesc superan con creces lo que cuestan. Su maridaje con la comida de la zona es estupendo, porque tienen equilibrio, estructura, acidez para acompañar casi

todo o para tomarse una copa sin más: el Cupatge es tan delicioso solo como con un buen bistec, y sus garnachas van bien con casi todo, desde pescado a chuletas de cerdo». La versatilidad de los Terra Alta empieza a hacerse un nombre más allá de nuestras fronteras. Estos días, el vino blanco L'Abrunet de Frisach ha encontrado un maridaje excepcional con la cigala de Sant Carles de la Ràpita, pero al Sang de Corb le esperan tentadores manjares en tierras californianas.

> En el tiempo que estuve en el frente hice y vi más cosas que en los cincuentas años que vinieron después

Esta frase la pronunció Miquel Flamarich, uno de los biberones de la Batalla del Ebro. Todos los turistas que participan en la ruta guiada de Terra Enllà escuchan la frase, la interiorizan y reflexionan. Francesc es uno de ellos. Le impacta mucho saber cómo sufrieron la guerra los de Corbera, tanto como la afectación que tuvo sobre la agricultura de la comarca. Terra Enllà menciona uno de los volúmenes de la colección «La Batalla del Ebro», de Lluís Mezquida, con datos relativos al término municipal de Gandesa que podrían ser extrapolables a Corbera de Ebro, si no son peores aún, por cómo fue atacada la población. El texto que cita la empresa de guías reza así: «Antes de la guerra había 5,4 millones de cepas y se perdieron 2,16. En cuanto a los olivos, había 29.600 y se arrasaron 11.840, y de almendros la pérdida fue de 13.200 y había 33.000 cifrados en los inicios». Con la memoria siempre clara, Celler Frisach no ol-




VERNATXA
Vernatxa Blanca
Sang de Corb
Lo vi fa sang
Vernatxa Fina | Vernatxa Peluda | Carignan
l'abrunet

vida, recuerda. Intenta transmitir a todos los amantes del vino esta historia tan dramática que vivió su pueblo. Hay que conocer la realidad, hacerle frente y positivarla. Con Terra Enllà lo están consiguiendo, pero la propuesta de descubrimiento enoturística e histórica va más allá. Recientemente, con la revista *Terres Magazine*, han organizado una ruta fotográfica por el Pueblo Viejo de Corbera. Los autores de la revista escriben: «Nada en la Terra Alta como el vino nos invita a disfrutar del patrimonio histórico, cultural y paisajístico de un territorio muy valioso que, poco a poco, va perdiendo el miedo. La primera cosecha del Sang de Corb tinto vio la luz en el 75 aniversario de la finalización de la Batalla del Ebro. Se presentó el día 25 de julio en el Pueblo Viejo de Corbera d'Ebre, una puesta en escena muy acertada, que nos demuestra que el vino también puede ayudarnos a recordar un pasado trágico, siempre demasiado tierno». En Corbera d'Ebre está el centro de interpretación 115 días del Consorcio Memorial de los Espacios de la Batalla del Ebro y se recuerda en la web: «La batalla del Ebro fue un acontecimiento en el que la vida y los ideales de mucha gente fueron trágicamente puestos en juego». Un espacio que recuerda «la desdicha de los cerca de 2.500 habitantes que vivían entonces en la población», en el Pueblo Viejo, emplazado en la colina de la Montera, con una única finalidad: «apelar a la reflexión y a las emociones para favorecer la conciliación con el pasado». El vino de Celler Frisach también la busca y la hace compatible con los versos de Vicent Andrés Estellés: «El vino encendía la mesa, encendía la casa, encendía la vida».

ITINERARIOS PERSONALES




BURTON
Sang de Corb

> El ego, ¿para qué? Si el consumidor final no compra por ego, sino por la Terra Alta

«Los vinos siempre se asocian a momentos concretos», responde cuando le pregunto por un vino que le defina a estas alturas de vida profesional, diez años después de sus inicios. Me responde que aún no tiene suficiente perspectiva, pero en cuanto al vino, lo elige de acuerdo con el estado de ánimo o el momento vital: «Creo que ahora estoy en un momento pensativo, reflexivo, y el vino que mejor va para este estado es uno con estructura, complejo, que cuando bebas sea como estar ante uno mismo, que te haga plantearte interrogantes —reflexiona—. No creo que exista el mejor vino del mundo».

Regiones de vinos

«Italia me gusta mucho. Los vinos italianos son sorprendentes y luego está la Toscana, el Piamonte… El paisaje, pasear por allí, debe ser impresionante; además está San Gimignano, donde también elaboran garnacha». De los italianos admira que busquen la sutileza y el aire en el vino, mientras que en Cataluña se ha insistido más en la concentración. «Cogeré el coche y me iré sí o sí a ver qué hacen, tan pronto como pueda. Hace tres años que no cojo vacaciones».También tiene previsto viajar en breve a California para conocer el recorrido que siguen sus vinos de la mano de Andrew Yandell. «Allí lo que me interesa es descubrir el gancho comercial, cómo lo hacen para que la tercera añada de un vino ya tenga precio de vinos *top*. Saben venderse

muy bien. Por eso tengo ganas de conocer el territorio, que además produce buenos vinos. Allí saben darle valor a lo intangible, el vino; nosotros todavía no, y verlo dentro de una botella... Me apetece mucho». Me revela, eso sí, que no solo visitará bodegas y probará vinos. Andrew le ha puesto la miel en los labios para practicar surf. Le pregunto si sabe surfear y responde: «No, pero allí es lo que toca». Le pregunto por Francia, el país en que suelen fijarse los enólogos, ya sea Burdeos o Borgoña, y comenta: «Me gusta la manera que tienen de entender el vino, como también ocurre en el Priorat. Es el discurso de "soy viticultor, hago vinos, defiendo mis vinos, creo en su potencial, me gusta el trabajo que hago". Esta es una filosofía esencial, que engloba vino y vid».

Ruta gastronómica

Está siempre arriba y abajo, hablamos por teléfono porque las agendas no acaban de cuadrar. Él acaba de llegar de Andorra, le pregunto cómo ha ido y, entre risas, espeta: «¡Es nuestra!». Pero donde le gusta perderse, desconectar, es en el Mas d'en Curto, entre El Perelló y Rasquera, cerca de su casa. «Tienen una filosofía similar a la nuestra, creo que fue la primera casa rural de las Terres de l'Ebre y tienen un restaurante que, para llegar, tienes que recorrer tres kilómetros y medio de pista forestal», comenta. Tienes que querer ir expresamente. «En el Mas d'en Curto se detiene el tiempo, entre los pinos, en la terraza, rodeados de gallinas, patos, árboles frutales... Todo para consumo del restaurante, esto es más que kilómetro cero. Todos los platos son muy elaborados, y Rosa, la dueña, cocina productos típicos del


Panorámica desde la cota 402

Ebro. Es fantástico ver la calabaza y que luego te sirvan calabaza rebozada. Llegas a las dos de la tarde y te dan las siete y aún estás allí. Desconectas. Tienes vistas a la sierra de Cardó. Es la Partida dels Burgans, con un microclima que te hace estar de cine». En resumen, «cocina honesta y creativa con productos ecológicos». Otro *must* de las Terres de l'Ebre es para Francesc Ferré el restaurante Miravall de Batea: «Es un lugar que me gusta mucho, es de la Terra Alta, y Ricard Vidal, hijo de los propietarios, es joven y ha impulsado una renovación de la carta muy interesante y con muy buena relación calidad precio. Creemos mucho en la gente joven que lo hace bien y él lo está consiguiendo, y eso es lo bonito». Ricard prepara menús degustación, cocina elaborada, y casa los platos con aceite de oliva virgen extra de las Terres de l'Ebre y vinos de las mejores bodegas de la Terra Alta. Una revolución en comparación con la cocina cotidiana de la anterior generación.«En Barcelona



siempre una mención especial para el restaurante Àbac de Jordi Cruz, porque fue el primer *top* donde confiaron en los vinos de Celler Frisach y estamos en el menú degustación —revela—. Con el chef David Andrés Morera nos llevamos muy bien; es el jefe de cocina y con quien hemos establecido todos los contactos. Hace gracia que la gente joven dé tanta guerra. Hace poco le dieron el premio San Pellegrino Young Chef 2015». Se le ve hablar con entusiasmo siempre que se refiere a colegas que hacen las cosas con sentimiento en el sector del vino y la gastronomía: «El Somiatruites de Igualada también es cocina de autor a precios asequibles con menú diario a 12 euros. Siempre que subo por la zona me escapo. El hermano de David Andrés es arquitecto y juntos han emprendido el proyecto en la capital de Anoia. Los platos son muy elaborados: te comes unos macarrones, pero presentados y elaborados diferente, al igual que la tortilla de patata... Allí tienen L'Abrunet como vino de la casa».

Vive muy en primera persona cada experiencia. Supongo que es una mezcla de carácter y de una corta pero sólida trayectoria. Cuando hablamos por teléfono, saborea aún el primer premio en la decimoctava Feria del Vino de Queretes, el único certamen de estas características de Teruel que reúne a bodegas del Bajo Aragón y de la D. O. Terra Alta. «El premio en Queretes por el Sang de Corb como mejor vino tinto es mejor que cualquier primer premio en un concurso internacional; mis futuros clientes están aquí en el territorio», dice orgulloso. Se muestra satisfecho de la presencia de bodegas de la Terra Alta en Queretes, como Bàrbara Forès, la Cooperativa de Bot y la de Batea. «Las bodegas de la Terra Alta son de mis compañeros; mis competidores son la cerveza y la Coca-Cola». «En la Terra Alta nos ayudamos, las bodegas son pequeñas y todos nos apoyamos; a Jordi Miró le pido la taponadora; a otro, la bomba de pasta; la encapsuladora a un tercero. Y si sabemos que alguien compra botellas, le pedimos que nos encargue también un palé. Estamos todos en el mismo barco. Cuanto más suene la Terra Alta, mejor. «El ego, ¿para qué? El consumidor final no compra por ego, sino por el territorio, por la Terra Alta».

Wine bars de Francesc Ferré

Barcelona

Bar Brutal – Can Cisa: «Todavía no estamos, pero me gustaría que tuvieran los vinos de Celler Frisach. Es exclusivo para vinos naturales, no ecológicos; probaré con el vino La Foradada cuando salga al mercado».

http://www.cancisa.cat/

Monvínic: «Como establecimiento de prestigio está muy bien. Tengo que agradecer la confianza de Cèsar Cànovas y el apoyo de Joan Gómez Pallarès para introducirme. Servimos el Sang de Corb y el Vernatxa».

http://www.monvinic.com/

Bar à vins/ Moritz Barcelona: «Estamos contentos de haber podido celebrar una cata, lo que puede ser un paso previo para que tengan nuestros vinos a copas. Son establecimientos de referencia que no debemos menospreciar».

http://moritz.com/ca/seccio/moritz-bar-vins

Terres de l'Ebre

Vinoteca Tanins (Tortosa): «Es la primera vinoteca que confió en mí y eso siempre se agradece. Me fui cargado de cajas con vino ecológico y justamente estaban tratando de incorporar uno a copas. Con Jordi decidimos qué referencia pondríamos, y allí estamos desde los inicios». El establecimiento tiene un amplio repertorio de vinos, cavas y cervezas artesanas de las Terres de l'Ebre y permite degustar copas, tapas y aperitivos divertidos. El Vernatxa es increíble, pero, más que el vino, lo que nos gusta es su empuje, porque es joven pero lo intenta hacer siempre lo mejor posible.

http://www.taninsvinoteca.com/es

Lleida

Vinicia: «Con Gregori, Jordi, Raül y Marc —que son una pequeña familia— nos lo pasamos muy bien; la liamos parda cuando organizamos la cata. Me dijeron que llevara todos los vinos e incluso llevé el Karme, e hice el degüelle delante de todos. Mira que habían hecho catas con bodegueros de cava y champán... Y tuvo que ser uno de la Terra Alta quien los sorprendiera con el degüelle de la botella». Tienda especializada con repertorio extenso de referencias que invita a «dejarse seducir por el vino».

http://reskyt.com/es/tiendas/vinicia

Celler Frisach

Av. Catalunya, 26
Corbera d'Ebre (Terra Alta)

Teléfono 977 421 215
Móvil 696 023 617

www.celler-frisach.com

https://www.facebook.com/cellerfrisach

https://www.instagram.com/cellerfrisach/




QUÉ OPINAN

Jaume Clua, enólogo

«Francesc es como de la familia; no seré imparcial. De pequeños, con su hermano, eran *el terror* de las calles de Corbera. Tienen una familia que les ha enseñado a currar desde el primer día. Se dan un hartón de trabajar, y Francesc tiene la virtud de saber estar en todas partes. Les ayudé en la primera cosecha cuando decidieron no vender más uva a terceros y empezar a hacer su vino, y luego, cuando Francesc tomó las riendas del proyecto propio, siempre he estado para todo lo que ha querido preguntar. Celler Frisach, con las condiciones precarias con que empezó, ha hecho un largo recorrido en solo diez años. Francesc tiene interés por todo lo que sucede en su entorno; está todo el día dando vueltas, haciendo presentaciones, moviendo las redes sociales y, lo más importante, tiene un proyecto sólido detrás y el nivel de sus vinos está más que bien. Ha sabido espabilarse, lo que no ha hecho por ejemplo la Cooperativa de Corbera y sí han hecho otras bodegas cooperativas de la comarca, como las de Batea, Bot, Gandesa... Y lo ha hecho con unos medios limitados. Al final, el trabajo bien hecho pone a cada uno en su sitio. Él no ha parado, ni cuando estudiaba ni ahora; viene de una cultura familiar de trabajo duro. Si me preguntas qué me ha sorprendido más de todo lo que he probado hasta ahora te diré que la garnacha blanca joven. Ahora ya es un vino muy perfilado, muy varietal, pero entonces, hace tres o cuatro vendimias, ya me sorprendió muchísimo probado en el depósito. Era brutal, más tropical que ahora, pero recuerdo haber dicho “¡vaya tela!” para ser los inicios. Pienso que ha trabajado muy bien la vinificación, así como la historia, la fonética de los vinos... Los resultados son evidentes».

David Andrés Morera, jefe de cocina del restaurant Àbac y propietario de El Somiatruites

«Conocí Celler Frisach a través del sumiller del Àbac, cuando el vino nos llegaba a través de un distribuidor joven que nos presentaba cosas interesantes. Nos extrañó que de repente nos dijera que no había más vino, y en realidad resultó que el distribuidor tenía deudas con las bodegas (esto lo supimos después). Como nos gustaba mucho y conocíamos la historia del chaval, Francesc, que es un poco mayor que yo de edad, y nos gustaba el vínculo tan estrecho con la tierra, le llamé, porque también lo quería colocar en El Somiatruites de Igualada. Casi le da un ataque al corazón cuando le pregunté cómo es que no tenía vino, si tenía el almacén lleno. Entonces iniciamos una relación muy bonita. Lo reincorporamos al Àbac y El Somiatruites. El Vernatxa es increíble, pero más que el vino lo que nos ha llegado es su empuje, porque es joven, pero lo intenta hacer siempre lo mejor posible. Está en los viñedos, pero siempre encuentra el momento de subir expresamente para traernos vino. El trato es muy personal. En El Somiatruites tenemos el blanco y el tinto de L'Abrunet, y en el Àbac, el Vernatxa, en el menú degustación, que representa el 80% de los servicios que hacemos. Hago siempre lo posible para defenderlo. Es un vino de la casa muy fácil de beber, que te traslada a la Terra Alta. Hace dos años y medio que está en el menú degustación, y esto para un vino es todo un récord. Pero lo vale, porque quien lo hace siente amor por su producto y se muestra muy cercano al cliente."

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas a las que he consultado y planteado dudas, y que han tenido tiempo y ganas de responder. A todos aquellos con quienes he compartido estudios, conversado y cruzado mensajes relacionados con el mundo del vino, de los que indudablemente he aprendido y lo seguiré haciendo. A las dos personas que me dieron la vida y a la persona con quien tengo la suerte de compartirla cada día.

Ruth Troyano Puig

Publicacions URV

1.ª edición: marzo de 2016
Depósito legal: T 502-2016
ISBN: 978-84-8424-438-7

Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili
Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona
Tel. 977 558 474
www.publicacions.urv.cat
publicacions@urv.cat
twitter.com/PublicacionsURV
facebook.com/PublicacionsURV
instagram.com/publicacionsurv



DO Terra Alta

FRANCESC FERRÉ

Jaume Clua [enólogo]:

«Viene de una cultura familiar de trabajo duro. Si me preguntas qué me ha sorprendido más de todo lo que he probado hasta ahora te diré que la garnacha blanca joven. (…) Pienso que ha trabajado muy bien la vinificación, así como la historia, la fonética de los vinos… Los resultados son evidentes».







